

Wir kochen gerne für Kinder!
Zahner Feinkost - Der Spezialist für
Kita und Schule-Wir können mehr!



Kita- und Schüler-
Verpflegungsplan KW 41
 -tagesfrisch gekocht-

KW 41_25	Montag 06.10.2025	Dienstag 07.10.2025	Mittwoch 08.10.2025	Donnerstag 09.10.2025	Freitag 10.10.2025
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Veggie Day Kartoffel-Kürbis Auflauf mit Käse überbacken A E G G1 G4 M	Allgäuer Käsespätzle mit Emmentaler- und Bergkäse verfeinert dazu Röstgemüesoße E G G1 M	Schwäbische Lasagne geschnittene Gemüsemaultaschen in Tomatensoße mit Käse überbacken A E G G1 M	Paniertes Veggie-Schnitzel mit Karottengemüse a la creme und Kartoffelpüree A E G G1 M	
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Veggie Day Gnocchi mit Sojabolognese A E G G1 J	Rinder-Gemüsehacksteak in Bratensoße dazu schwäbische Eierspätzle A E G G1 G2 G3 M 	Hähnchenbrustfilet in Geflügelsoße dazu Rahmspinat und Kartoffeln aus der Region A E G G1 M 	Paniertes Schnitzel dazu Karottengemüse a la creme und Kartoffelpüree A E G G1 M 	
Gericht 3 Pasta Linie Gericht enthält	Veggie Day Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse A E G G1 M 	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu vegetarische Rahmssoße und geriebenen Käse A E G G1 M	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M	
Beilagen- salat 1	Karottensalat B		Eisbergsalat mit weißem Dressing A B E M	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M	
Beilagen- salat 2		Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing B			
Dessert 1	Quarkdessert Pfirsich-Maracuja M			Schokopudding M	
Dessert 2		Bio-Apfel	Banane		

Allergen-Kennzeichnung:

A=Sellerie, B=Senf, C=Sesam, D=Erdnüsse, E=Eier, F=Fisch, G=Gluten, G1=Weizen, G2=Roggen, G3=Gerste, G4=Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn), H=Schalenfrüchte (H1=Mandeln, H2=Hasel-, H3=Wal-, H4=Kaschu-, H5=Pecan-, H6=Para-, H8=Macademia- und Queenslandnüsse und H7=Pistazien), I=Schwefeldioxid + Sulfite, J=Soja, K=Krebstiere, L=Lupine, M=Milch einschließlich Laktose, N=Weichtiere

Zusatzstoff-Kennzeichnung:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel, 10 = enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12 = unter Schutzatmosphäre verpackt **Bio = Zutat aus kontrolliertem Bio-Anbau nach EG-ÖKO Verordnung DE-ÖKO-006**

Zertifikate:

Öko Kontrollstelle DE-ÖKO-006 EU-Registriernummer DE-BW-59008-EG Regelmäßig neutrale Hygienekontrollen durch das BAV-Institut Offenburg

Rind=  Schwein=  Geflügel=  Fisch= 

Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten    

Wir kochen gerne für Kinder!
Zahner Feinkost - Der Spezialist für
Kita und Schule-Wir können mehr!



Kita- und Schüler-
Verpflegungsplan KW 42
-tagesfrisch gekocht-

KW 42_25	Montag 13.10.2025	Dienstag 14.10.2025	Mittwoch 15.10.2025	Donnerstag 16.10.2025	Freitag 17.10.2025
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Portion Rühreier mit Rahmspinat und Würfelpommes A E G G1 M	Sojageschnetzeltes in milder Paprikasoße dazu Maisgemüse und Langkornreis A G G1 J 	Veggie Day Kaiserschmarrn mit Apfelsmus ⁴ E G G1 M	Eierpfannkuchen mit Pastinaken in heller Soße E G G1 M	
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Rindergeschnetzeltes in brauner Soße dazu Karottengemüse und schwäbische Spätzle A B E G G1 	Spaghetti "Carbonara" mit Schinken-Sahnesoße ^{2,4} A E G G1 M 	Veggie Day Schwäbische Eierspätzle mit vegetarischer Rahmsauce A E G G1 M	Fischstäbchen mit einem Joghurt-Kräuterdip dazu Kartoffeln aus der Region A B E F G G1 M  	
Gericht 3 Pasta Linie Gericht enthält	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu vegetarische Rahmsauce und geriebenen Käse A E G G1 M	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse A E G G1 M 	Veggie Day Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse A E G G1 M 	
Beilagen- salat 1		Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M	Gemüsesticks mit Dip M	Karotten-Ananas-Salat B	
Beilagen- salat 2	Hausgemachter Weißkrautsalat A B				
Dessert 1	Vanillepudding M			Grießdessert G G1 M	
Dessert 2		Bio-Banane	Clementine		

Allergen-Kennzeichnung:

A=Sellerie, B=Senf, C=Sesam, D=Erdnüsse, E=Eier, F=Fisch, G=Gluten, G1=Weizen, G2=Roggen, G3=Gerste, G4=Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn), H=Schalenfrüchte (H1=Mandeln, H2=Hasel-, H3=Wal-, H4=Kaschu-, H5=Pecan-, H6=Para-, H8=Macademia- und Queenslandnüsse und H7=Pistazien), I=Schwefeldioxid + Sulfite, J=Soja, K=Krebstiere, L=Lupine, M=Milch einschließlich Laktose, N=Weichtiere

Zusatzstoff-Kennzeichnung:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel, 10 = enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12 = unter Schutzatmosphäre verpackt **Bio = Zutat aus kontrolliertem Bio-Anbau nach EG-ÖKO Verordnung DE-ÖKO-006**

Zertifikate:

Öko Kontrollstelle DE-ÖKO-006 EU-Registriernummer DE-BW-59008-EG Regelmäßig neutrale Hygienekontrollen durch das BAV-Institut Offenburg

Rind=  Schwein=  Geflügel=  Fisch= 

Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten

Wir kochen gerne für Kinder!
Zahner Feinkost - Der Spezialist für
Kita und Schule-Wir können mehr!

Zahner
Feinkost

Kita- und Schüler-
Verpflegungsplan KW 43
-tagesfrisch gekocht-

KW 43_25	Montag 20.10.2025	Dienstag 21.10.2025	Mittwoch 22.10.2025	Donnerstag 23.10.2025	Freitag 24.10.2025
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Vegane Cevapcici in Röstgemüesoße dazu grüne Bohnen und Kartoffelpüree A E G G1 M	Veggie Day Veggie-Klopse in heller Soße dazu feine Bio-Erbesen und Langkornreis A E G G1 J M	Eierpfannkuchen mit vegetarischer Hack-Gemüsebolognese A E G G1 M	Vollkorn-Nudeln mit fruchtiger Tomatensoße und geriebenen Käse (Emmentaler) E G G1 M	
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Geflügelbratwurst^{2,4} mit Röstzwiebelsoße dazu grünen Bohnen und Kartoffeln aus der Region A B E G G1 	Veggie Day Reibekuchen mit Bio Erbsen dazu eine Champignonrahmsoße E G G1 G4 M	Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensoße ⁹ dazu Dampfkartoffeln B E F G G1 M 	Hähnchenbrustfilet in Geflügelrahmsoße dazu Eierteigwaren A E G G1 M 	
Gericht 3 Pasta Linie Gericht enthält	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse A E G G1 M 	Veggie Day Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu vegetarische Rahmsoße und geriebenen Käse A E G G1 M	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M	
Beilagen- salat 1	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M	Frischgemüsesalat A B	Blattsalatmischung mit weißem Dressing A B E M		
Beilagen- salat 2				Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B	
Dessert 1	Bio-Milchreis M			Fruchtjoghurt M	
Dessert 2		Birne	Pflaume		

Allergen-Kennzeichnung:

A=Sellerie, B=Senf, C=Sesam, D=Erdnüsse, E=Eier, F=Fisch, G=Gluten, G1=Weizen, G2=Roggen, G3=Gerste, G4=Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn), H=Schalenfrüchte (H1=Mandeln, H2=Hasel-, H3=Wal-, H4=Kaschu-, H5=Pecan-, H6=Para-, H8=Macadamia- und Queenslandnüsse und H7=Pistazien), I=Schwefeldioxid + Sulfite, J=Soja, K=Krebstiere, L=Lupine, M=Milch einschließlich Laktose, N=Weichtiere

Zusatzstoff-Kennzeichnung:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel, 10 = enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12 = unter Schutzatmosphäre verpackt **Bio = Zutat aus kontrolliertem Bio-Anbau nach EG-ÖKO Verordnung DE-ÖKO-006**

Zertifikate:

Öko Kontrollstelle DE-ÖKO-006 EU-Registriernummer DE-BW-59008-EG Regelmäßig neutrale Hygienekontrollen durch das BAV-Institut Offenburg

Rind=  Schwein=  Geflügel=  Fisch= 

Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten